KAŞER PEYNİRİ NASIL YAPILIR

6 kilo sütten bir kilo kaşer peyniri elde edilir. Ne kadar peynir yapılmak isteniliyorsa bir kilo peynir için 6 kilo süt hesabıyla o kadar saf, yani tam yağlı süt 3-4 kat bezden süzülerek bir kazan içinde mayalanır. Mayalanmada esas yukarıda maya bahsinde- açıklandığı şekilde 10 kilo süt için bir gram şişe mayası hesabıyla yapılır. Mayalanacak sütün vücut ısısında yani 32-35 derecede olması lâzımdır. Mayalanan süt pıhtılaşıncaya yani teleme hâline gelinceye kadar ken di hâline bırakılır. Pıhtılaşma tamamlanınca özel surette peynir bıçaklarıyla kesilmeye başlanır, pıhtılaşmanın tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için serçe parmak, mayalı süte daldırılır. Sütün pelte gibi çatlayıp yeşilimsi bir su bıraktığı görülürse Teleme tamamdır.
Teleme hâli tamamlanmış olunca mayalı süt peynir bıçaklarıyla kesilerek ilk önce birer santimlik kareler hâline getirilir, sonra da yine kesilmeye devam edilerek pirinç tanesi büyüklüğünde küçücük parçalar hâline getirilerek telemenin suyu ile katı kısmının birbirinden ayrılması temin edilir. Bundan sonra kazanın üzerine bir bez konularak suyu süzülür.
Bu su atılmamalıdır. Çünkü bu su ile lor peyniri yapıldığı gibi ayrıca bu sudan saf tereyağı da elde edilir. Çünkü 10 kilo kaşer peyniri için kullanılan 60 kilo sütün suyundan tam 125 gram saf ve halis tereyağı elde edilir. Kazanın ağzına konulan bezden süzülerek suyu ayrılan teleme, kalınca bir salaşpura doldurularak bir bohça hâlinde suyunun iyice süzül-mesi için bir kenara bırakılır, daha sonra da bir mengeneyle veya bir başka ağırlıkla sıkıştırılarak içinde hiç su kalmaması temin edilir ve ihtimara, yani bir nevi ekşiyip olgunlaşmaya bırakılır. Bu işleme dikkat etmek gerekir. Olgunlaşması tamamlanmamış telemeden yapılan peynir gibi ihtimarı, yani olgunlaşması geçmiş telemeden yapılan peynir de makbul değildir.
İhtimarı geçmiş telemeden yapılan peynire peynirci dilinde (Kızgın), ihtimarı tamamlanmamış teleme den yapılan peynire de (Kayış) derler. Telemenin ihtimar kıvamını anlamak için bir miktar teleme 75 derecelik sıcak suda haşlanır, sonra avuç içinde yoğurularak hamur hâline getirilir ve uzunlamasına çekilir, pürüzsüz bir hâlde ve parlak bir renkle yırtılmadan açılıp uzanır veya iplik hâlinde kopmadan bir-iki metre uzarsa kıvamı tamamdır. Bu deney iyi sonuç verince bohçadan çıkarılan teleme, ekmek dilimleri hâlinde kesilerek harman edilir ve söğütten yapılmış sepetler veya büyük madeni süzgeçler içine konularak 75 derecelik sıcak su içinde bir tahta spatulayla karıştırılır. Yumuşak bir hâl alıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Bu, 4-5 dakika devam eder. Peynir sıcak su içinde yumuşak bir hâl alınca tezgâha alınıp hamur gibi yoğurulmaya başlanır ve soğuyurtcaya kadar yo-ğurulur ve soğuk bir hamur hâlinde kalıplara konulur. Y*oğurma esnasında hamur hâlindeki peynirin içinde hava kalmaması için elle sıkıca bastırılması, kalıba konmadan önce yuvarlak bir şekil verilerek göbek bağlaması için bir müddet bekletilmesi ve her yarım saatte bir alt-üst edilerek iki-üç saat bu hâle devam edilmesi ve sonra kalıplara yerleştirilerek ertesi güne kadar bekletilmesi lâzımdır. Ertesi gün kalıplardan çıkartılır, altı ve üstü tuzlanarak bir gün daha bırakılır, üçüncü gün yine altı ve üstü tuzlanarak üstüste ikişer sıra hâlinde, dördüncü gün aynı şekilde üçer sıra hâlinde dizilmek ve her seferinde tuzlanmak suretiyle 6 sıra oluncaya kadar bu işleme devam edilir. Yedinci gün 6 ncı sıra tamamlanır. Fakat 25 gün müddetle peynirlerin altı ve üstü tuzlanır. 25 gün sonra tuzlamaya son verilir ve peynirler 6 sıra hâlinde 10 gün bekletilir.
On gün sonra peynirler kaynatılmış peynir suyunda teker teker yıkanarak yine teker teker kurumaya bırakılır. 4-5 gün kuruduktan sonra altı ve üstü tuzlanmış altışar tekerlik çuvallarla ambalajlanıp ya buzhaneye kaldırılır, yahut serin bir mahzende iki-üç ay bekletilir. Böyle 2-3 ay bekletilmeden derhal piyasaya verilen veya yenilen ka-şerlere taze kaşer denir. Bir kiloluk kaşer tekerlerinin buz dolabında da muhafazası mümkündür. Tarif ettiğimiz kaşer tam yağlı en mükemmel kaşer peyniridir. Bugün piyasada bu nefasette kaşer bulmak hemen hemen imkânsızdır. Bulunsa bile kilosunu 40-45 liradan aşağı almak mümkün değildir. Piyasada satılan kaşerler ya yarı yarıya veya tamamen yağı alınmış sütlerden yapılmakta olduğu gibi içine yerine göre patates veya kabak küspesi karıştırılmıştır. Çabucak acılaşan hileli kaşerler de vardır. İyi kaşer peynirleri tanınmış büyük bakkaliyelerde bulunabilir.

© lezzetler.com tarif no:24493 • adı:KAŞER PEYNİRİ NASIL YAPILIR • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 22:03